

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C V.

Denominación del producto Preparado de bacon horeca lonchas s/c vacio	Código 3267														
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado a partir de piezas de panceta y magro de cerdo, especias y aditivos, embutido, moldeado (44 x 20 cm), loncheado. Protegido por un envase. Sabor ahumado.															
Características organolépticas Color: rosados y blancos Aroma: ahumado Sabor: característico del producto Aspecto externo: dorado y ahumado Aspecto al corte: susceptible de cortar en lonchas finas y unidas Consistencia: firme	Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión del 15/11/2005 Aerobios mesófilos totales <math>< 5 \times 10^6 \text{ UFC/g}</math> Anaerobios mesófilos totales <math>< 5 \times 10^4 \text{ UFC/g}</math> Enterobacteriaceae <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Coliformes fecales <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Escherichia coli <math>< 10 \text{ UFC/g}</math> Salmonella No detectado en 25 g Staphylococcus aureus No detectado en 1 g Listeria monocytogenes No detectado en 25 g														
Ingredientes Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, antioxidantes (E-326, E-331iii, E-316, E-301), proteína de SOJA , emulgente (E-451i), conservadores (E-262ii, E-250), aroma de humo, estabilizantes (E-407a, E-417, E-415), maltodextrina, corrector de la acidez (E-500), potenciador del sabor (E-621), dextrosa. Baño exterior: agua, aroma de humo, colorante (E-150), conservador (E-270)	Características Físico-químicas <table border="1" data-bbox="847 969 1410 1240"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td> <td>1356KJ/ 328Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>28,63g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td>12,29g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>1,62g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0,48g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>15,86g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2,10g</td> </tr> </table>	Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal	Grasas totales	28,63g	Saturadas	12,29g	Hidratos de Carbono	1,62g	Azúcares	0,48g	Proteínas	15,86g	Sal	2,10g
Valor energético (por 100g)	1356KJ/ 328Kcal														
Grasas totales	28,63g														
Saturadas	12,29g														
Hidratos de Carbono	1,62g														
Azúcares	0,48g														
Proteínas	15,86g														
Sal	2,10g														
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío. Envase primario: bolsa vacío Peso por unidad: 2,7 Kg aprox. Envase secundario: caja de cartón Nº 2 Piezas por caja: 4 p. Kg por caja: 10,8 kg Nº de cajas por palet: 70 EAN13: 8412038032671 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.	Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 °C. En congelación conservar a -18°C. Cocinar completamente antes de su consumo. Fechas de caducidad Caducidad: 90 días en refrigeración Caducidad: 24 meses en congelación.														
ALÉRGENOS Este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA .	CERTIFICADO OGM Elan Foods, S.L. declara que este producto o cualquiera de sus ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado. 														
CERTIFICADO DE CONTAMINANTES Se garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) No2022/2388, por el que se fija el contenido máximo de ciertos contaminantes como PCB's, pesticidas, dioxinas o metales pesados, en los productos alimenticios.															

FICHA TÉCNICA: BACON HORECA LONCHAS S/C V.

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según el Reglamento Europeo 1169/2011:

	Presencia en la referencia		Presencia en la planta de elaboración	
	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado	Presencia o ausencia	Ingrediente/ sustancia afectado
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Huevos y productos a base de huevos.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Pescado y productos a base de pescado.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Cacahuets et productos a base de cacahuets.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína soja No OGM	PRESENCIA	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	AUSENCIA		AUSENCIA	
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Apio y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Mostaza y productos derivados.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO2.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Altramuces y productos a base de altramuces.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Moluscos y productos a base de moluscos.»	AUSENCIA		AUSENCIA	

IMPORTANTE: Las etiquetas de caja contienen toda la información relativa al reglamento 1169/2011 de información al consumidor. Cuando la unidad de venta sea la caja entera será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos, etc.).